



AHRENBURG

HOTEL ▪ RESTAURANT ▪ TAGUNG ▪ WELLNESS

BANKETTMAPPE

UNSER ANGEBOTE FÜR 2024

Feiern auf dem Ahrenberg

Wir pflegen sowohl die regionale Küche mit ihren Spezialitäten - original deftig oder auch international verfeinert - als auch die innovative, neue Küche.

Bei der Wahl der Waren verwenden wir neben internationalen Spitzenprodukten bewusst auch das Angebot der regionalen Zulieferer bei ständiger Qualitätskontrolle.

Saisonale Akzente zu unserer bestehenden Speisekarte gewähren eine permanente Angebotsvielfalt.

Das Leben feiern!

Wo finde ich was?

Feiern auf dem Ahrenberg	2
Willkommen	3
Appetizer	4
Apéritif	5
Menuevorschläge	6
Buffettbausteine	9
Pâtisserie	14
Mitternachtssnack	15
Getränkepauschale	16
Weinselektion	18
Menuekarten	20

Romantik Hotel Ahrenberg Preisliste für Veranstaltungen - Stand 1. Halbjahr 2024

Die im Folgenden aufgeführten Preise gelten ab dem 01.01.2024. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten pro Person sofern nicht anders angegeben. Bei Veränderungen in der Preisgestaltung gilt die zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuelle Speisenkalkulation.

Die persönliche Note

Herzlich willkommen auf dem Ahrenberg!

Was gibt es Schöneres als die Vorfreude? Wir möchten euch hierbei begleiten und bei eurer Planung unterstützen, damit eure Feier oder Event unvergesslich wird.

Ihr wollt Exklusivität, Transparenz und das Rundum-sorglos-Paket? Gern!

Ihr wollt Verlässlichkeit und Professionalität? Unbedingt!

Ihr wollt einen perfekten und unbeschwerten Hochzeitstag? Na klar!

Als Spezialist in Sachen Events und Hochzeitsfeiern garantieren wir euch auf dem Ahrenberg gastronomische Souveränität, große Erfahrung und eine Feier, die genau auf dem Punkt ist.

Es erwarten euch:

- 120 Jahre Gastgeber-Freundschaft
- ein traumhafter Blick von unserer Event-Terrasse auf das Werratal
- eine vielseitige und charmante Location für bis zu 120 Personen
- ein professionelles Küchen- und Serviceteam
- Talente mit Freude an der Arbeit und ein hohes Maß an Professionalität
- die perfekte Portion Romantik
- die Möglichkeit einer freien Trauung - auf der Terrasse oder im Wald
- die Möglichkeit einer standesamtlichen Trauung im Saal
- genügend Parkmöglichkeiten

Feiert mit uns auf dem Ahrenberg - der Location für die besonderen Momente im Leben.

Unser Team freut sich auf euch!



Willkommen

Ahrenberger Appetizer

Das Angebot rund machen: hier gibt es die passenden Komponenten

Die kleine Einstimmung auf das regionale Gefühl

Hausgemachte Appetitholer mit Duett vom Wild mit Hirschsalami
Wildschinken und Chutneys

8.00

Zum Gläschen dazu

Sie erhalten ein Glas eisgekühlten Ahrenberg Royale
dazu ein Bruschetta für das mediterrane Feeling

8.00

Rustikal Deluxe

Ahle Wurst Carpaccio & Lachsrose auf Landbrot

9.00

Warten auf alle Gäste

Sie erhalten ein Glas eisgekühlten Ahrenberg Royale dazu
ein Appetithäppchen mit Tomaten-Oliven-Mozzarella-Spiessen &
Ananas-Bacon-Saté

11.00

Veggie-tizer

Verschiedene Antipasti

8.00

Für die Kreativen im Baukastensystem

Wählen Sie Ihre 3 oder 5 Lieblingshäppchen

- Datteln im Speckmantel
- Garnele auf Seegras
- Feigen-Käse-Schiffchen mit Basilikum-Pesto
- Blinis mit Meerrettichfrischkäse und Forellenfilet
- Vitello Tonnato
- Bruschetta mit Käse und Trüffelhonig
- Putenspieß mit Paprikakonfetti
- Avocado-Chili-Taler mit Krabben-Chips

3 Stück

12.90

5 Stück

17.90

Appetizer



Passend zum Appetizer-Auftakt

Winzer Riesling Sekt - extra trocken

Müller-Dr. Becker - Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen 0,75l Flasche 23.00

Royale

hausgemachter Fruchtsirup als farbliche & aromatisierende Note 0,5l Flasche 15.00

Trauben-Secco

Die alkoholfreie Variante vom Weingut Müller-Dr. Becker 0,75l Flasche 24.00

oder - warum nicht - der Auftakt mit vier Sorten Minibier

mit Pils & Hefeweizen aus der Klosterbrauerei Eschwege
Radeberger Pilsener und Radeberger Pilsener alkoholfrei pro Person 4.00



Apéritif

Wild Symphonie

Carpaccio vom Wildschinken
Preisselbeermarinade



Getrüffelte Cremesuppe aus Waldpilzen
Kräuter-Croutons



Reh-Rücken

- rosa gebraten zum Zerschmelzen im Mund -
Rotwein-Schalotten-Sauce | Belugalinsen
Gnocchi | Kräutersaitlinge



Ziegenfrischkäse

Feigen-Kompott | gerösteter Malz-Crunch

66.00 pro Person

Mediterrano

Feines mediterranes Fingerfood
gebratene Garnele auf Seegras-Salat
Käse-Häppchen mit Trüffelhonig mariniert
Serrano-Schinken mit Melone



Minestrone

leichte Tomatennote | frisches Gemüse



Bunte Landsalate | Orangen-Vinaigrette



Zartes Filetsteak vom Rind

Dreierlei Buttervariation | geschmolzene Tomaten
Kartoffelplätzchen



Süsse Tapas

fruchtig & schokoladig

63.00 pro Person



Hessen à la carte

Kartoffel-Crème-Suppe
Speckbrot



Bunte Landsalate in Balsamico-Dressing
hessische Schmand-Sauce



Rinderroulade - klassisch gefüllt -
in kräftigem Sud | Rahm-Spitzkohl | Serviettenknödel



Hessisches Schmand-Eis
Zwetschgen-Ragout

43.00 pro Person

Ahrenbay

Grünschalmuschel | Seegras
Nordmeer-Garnelen
Knoblauch-Ciabatta



Kleine Bouillabaisse



Hausgemachtes Frucht-Sorbet
mit Sekt aufgefüllt



Doradenfilet
an buntem Grillgemüse &
grünem Risotto



Fruchtige
Crème Brûlée

63.00 pro Person

Menuevorschläge

Tapas Menue

Wenn man sich nicht entscheiden kann,
dann soll's von jedem etwas sein...

Oliven- & Tomatenbruschetta



Parmesanhobel-Dach
auf mariniertem Carpaccio
im Gourmetlöffel



Kräftige Wildkraftbrühe
Wildklößchen



Garnelen-Duo
Mallorquiner Art



Hausgemachtes
Sekt-Sorbet
aus saisonalen Früchten



Limettenlachs
auf Risotto-Türmchen &
Baby-Spinat



Filet vom Rind (100 g)
auf Rotwein-Schalotten-Jus
Geschmolzene Tomaten
Kartoffelplätzchen



Tonka-Bohnen-Parfait
mit frischen Früchten
an Schokoladenspiegel

89.00 pro Person

be creative -
build your own



Buffet

Unsere Buffets sind für Sie individuell zusammenstellbar.
Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine größtmögliche Auswahl haben, um an Ihrem Fest genau das zu genießen, was Sie wirklich mögen.

Aus den folgenden Komponenten können Sie für Ihre Komposition

- fünf Vorspeisen & Salate
- drei Hauptgerichte
- zwei Desserts
- eine Suppe
- vier Beilagen

aussuchen.

Einige Komponenten sind mit einem geringen Aufpreis verbunden und gekennzeichnet.

Vorspeisen & Salate

(5 zur Auswahl)

- Rustikale Brotauswahl mit Butterröschen - Salz | Kräuter | Tomate-Basilikum
- Ciabattagebäck mit Butterröschen - Salz | Knoblauch | Basilikum
- Frischkäse-Graved Lachs-Wraps
- Frischkäse-Spinat-Schafskäse-Wraps mit eingelegten Tomaten

Hausgemachte Spezialitäten von regionalen Produkten genießen:

- Ahle Wurst-Carpaccio
- Wildschinken* mit Chutney

Ahrenberger Tapas

- Cocktail von der Nordmeer-Garnele*
- verschiedene Antipasti
- Tafelspitz vom Kalb* mariniert mit Gemüsevinaigrette

- Landsalate mit Kräuter-Vinaigrette
- Bauernsalat mit Paprika & Schafskäse
- Blattsalate mit Orangen-Chili-Dressing
- Tomaten-Schafskäse-Oliven-Salat mit Vinaigrette
- Tomaten-Mozzarella mit Balsamico mariniert
- Rucola mit Parmesanhobeln & Pinienkernen

Buffetbausteine

be creative -
build your own



Suppen

(1 zur Auswahl)

- Kartoffelsuppe
- Ahrenberger Festtagssuppe
- Orangen-Möhren-Süppchen
- Wildkraftbrühe
- kalte Gurken-Joghurt-Suppe
- warme Minestrone

Hauptgerichte

(3 zur Auswahl)

- Rinderrouladen - klassisch gefüllt -
in kräftigem Sud & Rahm-Spitzkohl
- Schweinefilet mit hessischer Schmand-Sauce
- Putensteak mit Mozzarella überbacken | Basilikum-Tomaten-Rahm-Sauce
- Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten
- Schweinebraten mit Senfkruste
- Roastbeef** - rosa - im Ganzen gebraten an Rotwein-Zwiebeln & feine Rosmarin-Schalotten-Jus
- Tafelspitz** mit Kren und Bouillon-Kartoffeln
- Gebratener Zander** mit Zitronenbutter
- Lachs** in Weissweinsauce
- Gegrillte Meerbarbe in Rosmarin-Olivenöl mit Knoblauch
- Doradenfilets mediterran
- Serviettenknödel mit Pilzrahm-Sauce 🌿
- Piccata von Aubergine & Paprika
- Asiatische Wokpfanne mit Reismudeln

Beilagen

(4 zur Auswahl)

- Kartoffelrösti
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Klöße
- Rosmarinkartoffeln
- Potatoe-Wedges
- Duftreis
- Linguine
- Buntes Landgemüse
- Grillgemüse
- Ratatouille
- Speckbohnen

Buffetbausteine

be creative -
build your own



Dessert

(2 zur Auswahl)

- Apfel-Crumble im Glas mit Vanille-Sauce
- Crème Catalan mit der Frische der Zitrone
- Schmandmousse aus Früchten der Saison
- Panna-Cotta
- Dreierlei Mousse au Chocolat Weiss | Vollmilch | Zartbitter
- frischer saisonaler Obstsalat*
- Eishörnchen
- Mini Orangen-Käsekuchen
- Mascarponecrème mit Mangopüree

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Buffetpreis (Basis) plus gewählte Zusatzoptionen	47.-	44.-	41.-

Komponenten mit *

* - zzgl. 1 eur pro Person

** - zzgl. 2 eur pro Person



Buffetbausteine

Für jeden
das Richtige



Willkommen zum

Street Food Festival Ahrenberg

- kleine Häppchen und grössere Bowls -

Beim Street Food werden alle Wünsche der verschiedenen Geschmackswelten erfüllt.
Anstatt festem Menü oder Buffet bedient sich jeder Gast
an den Street Food Stationen seiner Wahl.
Ihnen stehen vier Welten zur Wahl

typisch Deutsch

Brezeln | Bratwurst
Currywurst | pommes frites
Kartoffelschippeln mit Quark
Spanisch Fricco

Italiano - bueno

Bruschetta | Tomate-Mozarella
Saltimboca | Picata | Focaccia
Risotto | Tiramisu

Hard Core USA

Mini-Pulled-Burger | Hot Dogs
Chili con Carne
Süßkartoffel-Pommes
Brownies | Apple Pie

Asia - World of Wonder

Sate-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
Samosas | Frühlingsrollen
Asia Curry | Reis

Olé Espana

Tapas | Paella
Gazpacho
Frittata
Mandelkuchen

Arabic Mezze

Humus | Tabouleh | Speck Datteln
Baba Ghanouj | Fladenbrot
Tajine | Couscous | Oliven

Francois vivre

Pâté | Quiche Lorraine
Bœuf Bourguignon
Coq au vin
Zitronentarte

Buffetvorschläge

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Buffetpreis	66.-	61.-	55.-



Ahrenberger BBQ de luxe

Grillabend

Vorspeisen & Salate

Laugengebäck & Ciabatta mit Butterröschen
Salz | Kräuter | Salsa | Knoblauch

Graved Lachsrollchen mit Frischkäse

Tomatenscheiben auf Mozzarella mit frischem Basilikum

Herzhafter Kartoffelsalat
mit Vinaigrette & gerösteten Speckscheiben

Bulgursalat | Bauernsalat
Caesar-Salad

Hauptgänge

heiss vom Grill

Zartes Rinderfilet

Putensteaks in würziger Mango-Curry-Marinade

grobe Bratwürstchen vom Hausschlachter

Steaks vom Wild

Doradenfilets

würziger Grillkäse

marinierte Auberginensteaks

BBQ-Sauce | Sweet-Chili-Sauce

Guacamole | Kräuterquark

buntes Grillgemüse

Kartoffelwedges mit Kräuterquark

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Eis in der Waffel aus dem Bauchladen an Ihre Gäste verteilt

frische Früchte der Saison

Mousse aus Früchten der Saison

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Buffetpreis	66.-	61.-	55.-

Buffetvorschläge

Kuchenfingerfoodbuffet

mit drei oder fünf verschiedenen saisonalen Blechkuchen
von unserer Konditorei - natürlich mit Sahne plus

alles was unsere Kaffeemaschine hergibt und Tee-Spezilitäten

3 Stück	12.90
5 Stück	17.90

Geburtstagstörtchen à la Ahrenberg

ø 16 cm für ca. 5 Personen

ab 39.00

Hochzeitstorte

mit Leidenschaft für Sie gebacken im Naked Stil oder leicht mit Sahne ummantelt.

Die Preise variieren nach Grösse

einfach
zweistöckig
dreistöckig

ab 90.00
ab 225.00
ab 335.00



Buffets

Für alle Buffets findet folgende Regelung anwendung:

Mindestbestellmenge: 30 Personen.

Sollten Sie weniger Gäste sein, wird das Buffet für 30 Personen abgerechnet.

Kinder 0-7 Jahre kostenfrei

Kinder 8-14 Jahre 50 % Berechnung

ab 15 Jahre voller Preis



Zu guter Letzt...

Nach dem Tanzen habt Ihr wieder Appetit?

Der Mitternachtssnack

denn der zweite Hunger kommt bestimmt

Brotauswahl
mit verschiedenen Butterröschen

Hessische Ahle Wurst

Käse-Fingerfood

Melone-Schinken

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Buffetpreis	10.-	9.-	8.-

Pimp Deinen Mitternachtssnack:

- Gulaschsuppe 6.00
- pikantes Chili con carne 6.00
- Currywurst mit Baguette 6.00

Mitternachtssnack



Getränkepauschale oder nicht?

Bei größeren Feiern mit einer langen Verweildauer wie Hochzeiten mit Tanz o.ä., die bis spät in die Nacht dauern, ist es sinnvoll, eine planbare Getränkepauschale zu wählen.

Bei einem privaten Mittagessen wie bei einer Konfirmation o.ä. empfehlen wir die Abrechnung nach Verzehr.

Bitte beachten Sie, dass für Feiern ohne Getränkepauschale ab 0.00 Uhr ein pauschaler Servicezuschlag von 250 eur pro angefangene Stunde berechnet wird.

Der Betriebsschluss ist auf 3.00 Uhr festgelegt.

Getränkepauschale Classic

Die im Folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer von sechs Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste.

Apéritif

Rieslingsekt Weingut Müller-Dr. Becker

Trauben-Secco alkoholfrei Weingut Müller-Dr. Becker

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser (medium & still)

Pepsi-Cola | Pepsi Zero | Mirinda | 7up

Orangensaft | Apfelsaft

Biere

Fassbiere: Eschweger Klosterbräu Pils & Hefeweizen | Radeberger Pilsener

Flaschenbiere alkoholfrei: Eschweger Klosterbräu Hefeweizen | Radeberger Pilsener

Weine

zwei Weine (weiß & rot) aus unserer umfangreichen Bankettweinkollektion

Digestifs

Witzenhäuser Kirschwasser | Jägermeister | Ramazotti | Baileys

Heißgetränke

Filterkaffee und Tee

	pro Person	45.00
	Kinder bis 7 Jahre	7.50
	Kinder 8 bis 14 Jahre	15.00
	15 bis 18 Jahre	25.00
Erweiterung der Heißgetränke um Espresso, Cappuccino etc.		5.00
Verlängerung der Pauschale - pro Stunde		6.50



Getränkepauschale Premium

Die im Folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer von sechs Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste.

Apéritif

Rieslingsekt Weingut Müller-Dr. Becker
Trauben-Secco alkoholfrei Weingut Müller-Dr. Becker
Ahrenberg Royale

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser (medium & still)
Pepsi-Cola | Pepsi Zero | Mirinda | 7up
Orangensaft | Apfelsaft
Fritz Rhabarber Schorle | Fritz Apfel-Holunder

Biere

Fassbiere: Eschweger Klosterbräu Pils & Hefeweizen | Radeberger Pilsener
Flaschenbiere alkoholfrei: Eschweger Klosterbräu Hefeweizen | Radeberger Pilsener

Weine

drei Weine (weiß, rosé & rot) aus unserer umfangreichen Bankettweinkollektion

Digestifs

Witzenhäuser Kirschwasser | Jägermeister | Ramazotti | Baileys
Grappa | Williams | Linie

Longdrinks

Bombay-Sapphire-Gin-Tonic | Havana-Club-3-Jahre-Cola
Absolut-Vodka-Lemon | Jack Daniels-Cola | Hugo | Lillet | Apérol Spritz

Cocktails & Mocktails

Mai Tai | Planters Punch | Sex on the Beach | Caipirinha

Heißgetränke

Kaffee | Cappuccino | Latte Macchiato | Espresso | Tee

pro Person	58.00
Kinder bis 7 Jahre	7.50
Kinder 8 bis 14 Jahre	15.00
15 bis 18 Jahre	25.00
Verlängerung der Pauschale - pro Stunde	9.50



Weinselektion

Ein gutes Glas Wein gehört zu jeder Feierlichkeit und rundet den Geschmacksgenuss ab. Wir offerieren eine gepflegte Auswahl von Weiss-, Rosé und Rotweinen, die wir als Flaschenweine anbieten.

Gerne könnt Ihr im Rahmen Eurer Menübesprechung einzelne Weine probieren oder ein Wine Tasting für einzelne Weine erleben, um Euch die Auswahl zu erleichtern.

Jechtinger Grauer Burgunder Hochberg

Kabinett | trocken

24.00

Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am Kaiserstuhl | Baden

Der ideale Wein zu Salat, Geflügel und hellem Braten.

Jechtinger Weißer Burgunder Hochberg

Kabinett | trocken

24.00

Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am Kaiserstuhl | Baden

Der perfekte Begleiter zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Salate & Spargel.

Einblick No. 1

Riesling | fruchtig & trocken

24.00

Nick Köwerich | Leiwen | Mosel

Leicht, spritziger und harmonischer Sommerwein zu Salat, Geflügel & Fisch.

Dahlsheimer Sauloch

Chardonnay | trocken

28.00

Müller - Dr. Becker | Dalsheim | Rheinhessen

Klassischer Menuewein zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- & Schweinefleisch sowie Geflügel

Arras Rosé

trocken






25.00

Müller - Dr. Becker | Dalsheim | Rheinhessen

Hervorragender Rosé zur leichten mediterranen Küche.

Weinselektion

Weinselektion

<p>Jechtinger Hochberg Spätburgunder </p> <p>Kabinett trocken</p> <p>Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am Kaiserstuhl Baden</p> <p><i>Der ideale Begleiter zu Salat, Geflügel und hellem Braten.</i></p>	24.00
<p>Gündelbacher Schwarzriesling </p> <p>feinherb</p> <p>Weingut Sonnenhof Vaihingen Württemberg</p> <p><i>Harmonisiert zu besonders zu Kalb- & Schweinefleisch, Schinken und Käse.</i></p>	27.00
<p>Dalsheimer Bürgel </p> <p>Saint Laurent trocken</p> <p>Müller - Dr. Becker Dalsheim Rheinhessen</p> <p><i>Dunkles Fleisch, Wild, reifer Käse und dunkler Schokolade erfreuen sich an diesem Wein.</i></p>	29.00
<p>Farnese Fantini Primitivo </p> <p>Puglia IGT</p> <p>Farnese Vini Apulien Italien</p> <p><i>Unterstützt sämtliche saftig gegrillte Fleischsorten, Schmorgerichte, Wildbraten & Pasta.</i></p>	26.00
<p>Tank 26 </p> <p>Nero d'Avola Appassimento</p> <p>Camivini Sizilien Italien</p> <p><i>Kräftige Wildgerichte und gereifter Käse ergänzen diesen Wein.</i></p>	28.00



Menuekarten

Gerne erstellen wir für euch Menuekarten zu eurem Event.
Wir berechnen für diesen Service 3 eur pro Karte, mindestens jedoch 25 eur.

Nachhaltigkeit ist uns wichtig

Unser erfahrenes Küchenteam bereitet sämtliche Speisen frisch zu, damit ihr zu jeder Zeit die beste Qualität geniessen könnt. Grosse, halbleere Platten auf dem Buffet sind uns ein Greuel.

Es kann daher beim Nachlegen einzelner Buffet Elemente zu kleinen Verzögerungen kommen.



HOTEL • RESTAURANT • TAGUNG • WELLNESS

Romantik Hotel Ahrenberg

Auf dem Ahrenberg 5
37242 Bad Sooden-Allendorf

Telefon +49 56 52 95 73-0

info@hotel-ahrenberg.de
www.hotel-ahrenberg.de



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT